

Erdbeer-Reistorte

ca. 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

5 Dotter (Größe M)
125 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma
Zitrone
1 Prise Salz
5 Eiklar (Größe M)
65 g glattes Mehl
65 g Maisstärke
50 g zerlassene Butter

Füllung:

½ l Milch
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
1 Prise Salz
80 g Reis
5 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
2 Dotter (Größe M)
1 EL Zucker
1 EL Orangenlikör
½ l geschlagenes Schlagobers
500 g klein geschnittene Erdbeeren

Zum Bestreichen, Belegen und Verziern:

250 g pürierte Erdbeeren
750 g Erdbeerbälften
50 g Dr. Oetker Pistazien gehackt

1 Sandmasse:

Dotter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz über Dampf (Wasserbad) mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Eiklar steif schlagen und zur Dottermasse geben. Mehl mit Stärke vermischen, darüber sieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Butter kurz unterrühren.

2 Die Masse in eine am Boden befettete Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

3 Füllung:

Milch mit Vanille-Zucker und Salz aufkochen, den Reis einrühren und ca. 45 Min. quellen lassen. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten, im heißen Milchreis auflösen und erkalten lassen. Dotter mit Zucker und Orangenlikör mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Schlagobers mit Erdbeerstücken mit der Dottermasse verrühren und unter die Reismasse heben.



- 4 Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden und den Tortenboden mit dem Springformrand umstellen.
- 5 Die Füllung auf dem Tortenboden gleichmäßig verteilen und den Tortenoberteil darauflegen. Die Torte ca. 1 Std. kalt stellen.
- 6 **Zum Bestreichen, Belegen und Verzieren:**
Die Tortenoberfläche mit Erdbeerpüree bestreichen und mit Erdbeerhälften belegen. Die Torte mit Pistazien bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Torte mit Staubzucker leicht bestreuen.

